

Matcha macaron met sesam

macaron met een vulling van sesampasta



INGREDIËNTEN

150 gram	amandelpoeder
150 gram	poedersuiker
55 ml	eiwit
1,5 tl	matcha thee poeder
2,5 gram	groene kleurstof
40 gram	mineraalwater
55 ml	eiwit
150 gram	fijne kristalsuiker
1 snufje	zeezout
	zwarte sesamzaadjes

VULLING

1 deel	zwarte sesamzaadjes
1 deel	honing

MATCHA-MACARON

MET EEN VULLING VAN SESAMPASTA

Voor deze macaron wordt gebruik gemaakt van matcha-thee, dat gecombineerd wordt met sesam.

De vulling is geen ganache voor deze macaron maar (zwarte) sesampasta, die voor dit recept wordt gemaakt van sesamzaadjes en honing, eventueel vervangen kan worden door kant-en-klare Japanse zwarte sesampasta.

HET RECEPT

DE BEREIDING

Maak een Italiaanse meringue. Zeef de poedersuiker met het amandelpoeder en de thee. Voeg er 55 ml eiwit (de helft) en de kleurstoffen aan toe. Los de kristalsuiker op in het water door het water op te warmen naar 118°. Klop het resterend eiwit op voordat de siroop op temperatuur is (115°) en giet de siroop op het stijfgeslagen eiwit zodra de siroop een temperatuur van 118° heeft bereikt.

Klop het mengsel op en laat het afkoelen tot 50°. Wanneer het afgekoeld is meng je het door het amandel-ei-mengsel. Doe de macaron-massa in een spuitzak met een nr11-spuit. Zorg dat geen lucht wordt ingesloten. Vorm er op een bakplaat met bakpapier (teken er de macarons op voor een mooi gelijk resultaat) macarons van met een doorsnede van 3,5 cm. Houd voldoende tussenruimte (2cm).

Bestrooi de helft van macarons met wat sesamzaadjes. Laat de macarons nu gedurende 20 minuten licht drogen, er vormt zich als het ware een korstje, alvorens ze in de oven te plaatsen.

Verwarm intussen de oven voor op 175°. Zet hem uit zodra de oven terugkoelt naar 160°. Zet de oven weer aan en gaar de macarons in 12 minuten. Doe de ovendeur tijdens het bakproces twee maal snel open en dicht. De macarons zijn klaar als ze loskomen van de plaat en nog steeds zacht zijn aan de onderkant.

DE VULLING

Maak de zaadjes fijn met een vijzel. Malen kan ook, met behulp van een mixer, denk aan de kruidenmaler van Bamix. Het kan even duren voordat de zaadjes olie vrijgeven. Meng er de honing en eventueel wat druppeltjes sesamololie door zodra de zaadjes fijn genoeg zijn. Meng de ingrediënten tot een pasta.

DE AFWERKING

Doe voorzichtig wat sesampasta op één macaronhelft en druk er even voorzichtig de tweede helft met de zaadjes op. Zet de macarons 24 uur in de koeling en neem ze er 20 minuten voor het serveren uit.

GEBRUIKSVOORWAARDEN

Deze pagina is een afdruk van <http://www.ourfood.nl>. Met het gebruiken van deze pdf verklaart de gebruiker zich akkoord met de voorwaarden op grond van de Creative Commons Naamsvermelding Niet-commercieel Gelijk Delen 4.0 Internationaal-licentie. Zie disclaimer: <http://www.ourfood.nl/disclaimer.html> en bronvermelding op de webpagina.